



EKSTRA Escargot

➤ Bekalan escargot di Restoran Graze di Hotel Hilton Kuala Lumpur, cef selebriti, Michael Elfwing sibuk menyediakan beberapa jenis hidangan istimewa. Rutinnya pada hari Sabtu itu sedikit berbeza daripada hari-hari biasa sementelah dia harus menyediakan juadah khas bagi memenuhi permintaan kru *Jurnal*.

➤ Harga hidangan escargot ialah antara RM33 hingga RM40.

➤ Siput babi di Malaysia (*Achatina Fulica*) bersaiz 100 hingga 140 milimeter (mm) iaitu lebih kurang tiga kali ganda lebih besar daripada escargot Perancis yang bersaiz 40mm.

➤ Kebanyakan kerang-kerang laut dan siput yang hidup di air tawar halal dimakan. Bagaimanapun, menurut Ketua Penolong Pengarah Bahagian Pengurusan Fatwa, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim), Nor Safina Zainal, hukum memakan siput di atas darat seperti escargot masih diteliti dengan mengambil kira beberapa aspek termasuk adat masyarakat tempatan.

Foto
HALIM KHALID

SAJIAN klasik Perancis ini dimasak dengan mentega dan bawang putih.

Oleh NOR IDAYU BOSRO
idayu.bosro@kosmo.com.my

TENGAH hari itu, di dapur Restoran Graze di Hotel Hilton Kuala Lumpur, cef selebriti, Michael Elfwing sibuk menyediakan beberapa jenis hidangan istimewa.

Rutinnya pada hari Sabtu itu sedikit berbeza daripada hari-hari biasa sementelah dia harus menyediakan juadah khas bagi memenuhi permintaan kru *Jurnal*.

Namun, Elfwing bernasib baik kerana dia turut dibantu oleh lima pekerja lain yang menolongnya menyediakan bahan-bahan masakan.

Suasana di dapur itu tenang dengan masing-masing tekun melakukan tugas dengan cermat. Hanya sekali-sekala terdengar bunyi periuk dan pinggan mangkuk berlagu.

Apa yang pasti, keadaan tenang dengan suara jeritan serta herdikan seperti yang sering ditonton dalam rancangan *Hell's Kitchen* atau *Masterchef* di saluran masakan popular, Asian Food Channel tidak kedengaran di sini.

Mungkin pendekatan Elfwing sebagai Pembantu Eksekutif Ketua Cef di restoran itu berbeza berbanding cef selebriti Britain, Gordon Ramsay yang terkenal menerusi kedua-dua program televisyen tersebut.

Usai sahaja memasak, Elfwing yang wajahnya sering dilihat di kaca televisyen menerusi iklan peralatan memasak sebuah jenama terkenal, menyalin kelimna-lima hidangan istimewa tadi di atas pinggan buat santapan pelanggan.

Eksotika siput babi Perancis

Siput escargot yang hidup dengan memakan daun anggur kaya protein tetapi rendah lemak.

Antara menu yang disediakan cef yang berasal dari Sweden ini termasuklah pembuka selera klasik Perancis yang dinamakan Escargots ala Bourguignonne.

Geli

Sajian ringkas itu sebenarnya ialah siput escargot (disebut es-kar-go) yang dimasak dengan mentega dan bawang putih.

"Mengapa escargot, kamu tidak geli ke?" tanya cef yang boleh berbahasa Melayu dengan baik itu.

Sekali pandang, escargot tidak

ubah seperti siput babi yang gemar merayap di celah-celah daun sayur-sayuran, cuma saiznya tidak sampai separuh daripada cangkang siput babi.

Membayangkan rupanya yang berlendir, lembik dan bercangkang mungkin sudah cukup untuk membantutkan selera.

Namun, keunikan cita rasa hidangan eksotik Perancis itu dikatakan tiada tandingan.

Sup krim pekat yang dihidangkan di atas meja restoran itu nampak biasa-biasa sahaja. Malah, pelanggan mungkin beranggapan ia

satu-satunya juadah yang tidak mengandungi escargot.

Begitupun, sangkaan tersebut jauh meleset kerana cebisan yang disangkakan cendawan itu rupa-rupanya escargot yang telah dicincang kecil.

Elfwing berkata, kebanyakan pengunjung mudah berasa geli apabila membayangkan rupa siput bersama cangkang dalam makanan mereka.

"Escargot bukanlah hidangan kegemaran rakyat Malaysia. Jadi, kalau kita cincang atau hiris halus-halus, mungkin cara ini dapat menggalakkan mereka untuk mencubanya," katanya.

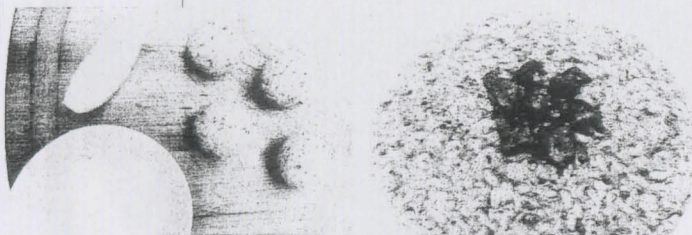
Elfwing mengakui selama 10 tahun menetap di Malaysia, escargot cuma dipesan oleh pelanggan tertentu.

Menurutnya, hanya sebahagian kecil restoran dan hotel di negara ini yang berani menjadikan haiwan moluska itu sebagai sajian eksotik dalam menu mereka.

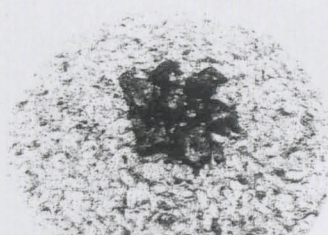
"Sudah tentu pelanggan akan memilih juadah yang mereka biasa dan rasa selesa untuk makan," katanya.

ELFWING bangga kerana sajian escargot mendapat sambutan menggalakkan daripada masyarakat tempatan.

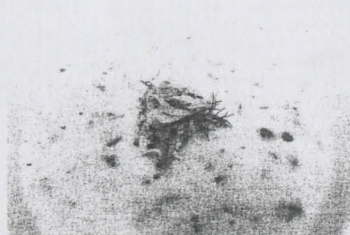
Hilton
MICHAEL ELFWING



BEBOLA escargot rangup apabila dimakan.



CITA RASA Itali sebenar dalam escargot risotto.



SUP krim dengan escargot yang dicincang halus.